



## Roulés à la pistache

Pour 8 à 10 roulés



Cette recette est un clin d'œil à mon mari : le plaisir qu'il prend à déguster ces viennoiseries me remplit d'une joie indicible. Les roulés à la pistache, avec leur couleur vive et leur fort goût de beurre, font partie de ces desserts préférés, et lui rappellent les *baklavas* turcs, auxquels il n'a jamais pu résister. Ce sont eux qui m'ont inspiré l'usage de pistaches en association avec une pâte moelleuse et délicate, pour créer une douceur sucrée à la fois élégante et gourmande ; c'est comme composer une symphonie avec les notes préférées de Sait.

À l'occasion de notre anniversaire, le parfum de ces roulés en train de cuire est à lui seul une lettre d'amour. Voir mon mari s'en délecter me réchauffe le cœur. Mais il ne s'agit pas seulement de nostalgie ; c'est aussi le présent, les regards complices, les sourires que nous arrachent la complexité des saveurs et la façon dont les notes salées des pistaches se mêlent subtilement à la douceur de la pâte. Alors je vous invite à faire de ces roulés à la pistache votre nouveau rituel. Ils sont une célébration de l'amour, de la connivence et de la danse des saveurs que nous offre la vie. Faites place à une expérience unique, sous la forme d'une viennoiserie aussi simple qu'extraordinaire.

### POUR LA PÂTE

11 cl de lait entier, chaud  
(à 43 °C)  
2 cuil. à café (6 g) de levure  
instantanée  
50 g de sucre en poudre  
325 g de farine T65  
+ un peu pour le plan  
de travail  
¼ de cuil. à café (2 g) de sel  
2 gros œufs  
1 cuil. à café d'extrait  
de vanille  
55 g de beurre doux,  
à température ambiante  
+ un peu pour le saladier

### POUR LA GARNITURE À LA PISTACHE

65 g de sucre en poudre  
25 g de pistaches turques  
grossièrement hachées  
70 g de beurre doux,  
à température ambiante

### POUR LE GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

115 g de fromage frais  
à tartiner, à température  
ambiante  
40 g de beurre doux,  
à température ambiante  
1 cuil. à soupe de  
mascarpone, froid  
115 g de sucre glace  
1 cuil. à café d'extrait  
de vanille  
1 pincée de sel  
25 g de pistaches turques,  
grossièrement hachées,  
pour décorer

**Préparez la pâte :** Dans la cuve d'un robot pâtissier, mettez le lait chaud, la levure et ½ cuil. à café de sucre en poudre. Laissez reposer de 5 à 7 min, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez la farine, le sucre restant, le sel, les œufs et la vanille. Fixez l'embout crochet sur le robot et pétrissez la pâte à vitesse lente de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien amalgamée. Couvrez la cuve d'un torchon et laissez la pâte reposer de 7 à 10 min.

Avec les mains, formez un trou au centre de la pâte. Mettez-y le beurre et refermez le trou en rabattant la pâte par-dessus. Pétrissez à vitesse lente/moyenne pendant 10 min, en raclant régulièrement les bords à l'aide d'une corne à pâtisserie pour incorporer tous les ingrédients à la pâte. Couvrez la cuve d'un torchon et laissez reposer 5 à 6 min. Pétrissez de nouveau de 7 à 10 min ; à ce stade, la pâte doit être lisse et luisante et ne plus coller aux parois de la cuve. Pour vérifier qu'elle est pétrie correctement, effectuez le test de la vitre (voir page 73). Si elle n'est pas encore prête, continuez de la pétrir et de la laisser reposer alternativement jusqu'à ce qu'elle soit prête.

la suite page suivante

suite

## Roulés à la pistache



Beurrez un grand saladier et réservez-le. Farinez légèrement le plan de travail. Utilisez la technique du *slap and fold* (voir page 21) 5 à 7 fois, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Roulez la pâte en boule (voir page 22) et placez-la dans le saladier, avec la couture vers le bas. Couvrez le saladier de film alimentaire et laissez la pâte reposer à température ambiante de 25 à 35 min. Placez ensuite la pâte au réfrigérateur et laissez-la reposer de 2 à 3 h, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

**Préparez la garniture à la pistache :** tapissez un plat à four carré de 23 cm de côté ou un poêlon en fonte de 25 cm de papier sulfurisé. Dans un petit saladier, mélangez le sucre et les pistaches en poudre. Farinez légèrement le plan de travail et déposez-y la pâte. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en un rectangle de 25 x 35 cm et de 6 cm d'épaisseur. À l'aide d'une spatule coudée, étalez le beurre sur la pâte, puis répartissez uniformément le mélange à base de pistache par-dessus. Pressez délicatement le mélange avec les mains pour vérifier qu'il colle bien au beurre. En partant d'un côté court, enrroulez la pâte en un boudin bien serré. À l'aide d'un fil fin ou dentaire, découpez le boudin en 8 à 10 tronçons de 2,5 à 4 cm d'épaisseur, selon vos goûts. Placez-les, couture vers le bas, dans le plat ou le poêlon préparé, en les espaçant de 0,5 cm. Couvrez-les d'un film alimentaire lâche et laissez-les reposer de 30 à 45 min à température ambiante.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Enfournez les roulés pour 25 à 30 min, jusqu'à ce qu'ils brunissent légèrement.

Sortez-les du four et laissez-les refroidir dans le plat ou le poêlon de 10 à 15 min.

**Préparez le glaçage au fromage frais :** dans un saladier de taille moyenne, battez au fouet électrique le fromage frais, le beurre, le mascarpone, le sucre glace, la vanille et le sel, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Nappez-en les roulés refroidis, parsemez-les de pistaches grossièrement hachées, et servez sans attendre.

## Roulés au sucre à la cannelle

Supprimez la garniture à la pistache et mélangez 55 g de sucre roux en poudre, 70 g de beurre ramolli, 1½ cuil. à soupe de cannelle en poudre, 1 pincée de sel et ½ cuil. à café d'extrait de vanille. Étalez le mélange sur la pâte, puis façonnez les roulés et faites-les cuire comme indiqué.

### Notes

▼ *Le secret pour faire de cette recette un plat incomparable réside dans l'usage de pistaches turques — si vous n'en trouvez pas, utilisez vos pistaches habituelles ou réalisez des roulés à la cannelle classiques (voir recette ci-dessus).*

▼ *Je mouds les pistaches au robot mixeur jusqu'à l'obtention de brisures à peine plus grosses que des grains de cassonade.*

▼ *Au lieu de laisser la pâte reposer à température ambiante puis au réfrigérateur, vous pouvez la laisser à température ambiante de 1 h à 1 h 30, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, avant de la façonner. Vous pouvez aussi réaliser la pâte la veille au soir ; laissez-la reposer à température ambiante de 5 à 10 min après le pétrissage, puis laissez-la reposer au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, il lui faudra un peu plus de temps pour lever avant la cuisson.*

▼ *Vous pouvez conserver les roulés, sans glaçage, recouverts de film alimentaire, à température ambiante, de 1 à 3 jours. Vous pouvez aussi les couvrir de film alimentaire et les conserver au réfrigérateur de 2 à 3 jours et les réchauffer au four à micro-ondes pendant 30 s avant de les servir.*

# Petits pains au chocolat et crème au caramel

Pour 16 petits pains



Ces petits pains sont une version chocolatée des pains sucrés que l'on trouve dans divers pays du monde, chacun sous un nom différent. J'ajoute toujours un peu de mascarpone à la crème, pour rehausser un peu son goût. Les pépites de caramel que j'utilise pour la garniture et la pâte à tartiner maison au chocolat et aux noisettes apportent une subtilité supplémentaire. Vous pouvez varier la garniture, mais je vous conseille d'essayer la recette originale d'abord. Je ne serais pas étonnée que les desserts aient ce goût au paradis !

### POUR LES PETITS PAINS AU CHOCOLAT

2¼ cuil. à café (7 g) de levure instantanée  
22 cl de lait entier, chaud (à 43 °C)  
65 g de sucre en poudre  
520 g de farine T55 + un peu pour le plan de travail  
¼ de cuil. à café (2 g) de sel  
7,5 cl d'eau, à température ambiante (24 °C)  
30 g de cacao amer en poudre  
2 gros œufs  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
85 g de beurre doux, à température ambiante  
55 g de pépites de chocolat à 70 % de cacao, écrasées  
Dorure à l'œuf : 1 œuf battu avec 1 cuil. à café d'eau

### POUR LA CRÈME AU CARAMEL

240 g de mascarpone de bonne qualité, froid  
2 cuil. à soupe de sirop de caramel (voir page 141)  
50 cl de crème fleurette bien froide  
75 g de sucre glace  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
1 pincée de sel

### POUR LA FINITION

140 g de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (voir page 108)  
85 g de pépites de butterscotch (caramel), écrasées  
Cacao en poudre, pour saupoudrer

**Préparez les petits pains au chocolat :** dans la cuve d'un robot pâtissier, mettez la levure, le lait et 1 cuil. à café de sucre. Remuez et laissez reposer de 5 à 7 min, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez la farine, le sucre restant, le sel, l'eau, le cacao en poudre, les œufs et la vanille. Fixez l'embout crochet sur le robot et pétrissez la pâte à vitesse lente de 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien amalgamée. Couvrez la cuve d'un torchon et laissez reposer pendant 10 min.

Avec les mains, formez un trou au centre de la pâte. Mettez-y le beurre et refermez le trou en rabattant la pâte par-dessus. Pétrissez à vitesse lente/moyenne pendant 10 min, en raclant régulièrement les bords à l'aide d'une corne à pâtisserie pour incorporer tous les ingrédients à la pâte. Couvrez la cuve d'un torchon et laissez reposer de 5 à 6 min. Pétrissez de nouveau de 7 à 10 min ; à ce stade, la pâte doit être lisse et luisante et ne plus coller aux parois de la cuve. Pour vérifier qu'elle est pétrie correctement, effectuez le test de la vitre (voir page 73). Si elle n'est pas encore prête, continuez de la pétrir et de la laisser reposer alternativement jusqu'à ce qu'elle soit prête. Ensuite, incorporez les pépites de chocolat et continuez de pétrir jusqu'à ce qu'elles soient réparties uniformément.

Posez la pâte sur le plan de travail. Utilisez la technique du *slap and fold* (voir page 21) 5 à 7 fois, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Roulez la pâte en boule (voir page 22) et placez-la dans la cuve, la couture vers le bas. Couvrez de film alimentaire. Laissez la pâte reposer de 10 à 15 min à température ambiante, puis toute une nuit au réfrigérateur. (Si vous manquez de temps, vous pouvez laisser reposer la pâte à température ambiante de 30 à 45 min, puis au réfrigérateur de 2 à 4 h, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.)

la suite page suivante